

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

- a. Perusahaan Kecap Cap Jeruk Pecel Tulen termasuk dalam *home industry* dan merupakan pabrik kecap tertua di Surabaya yang berlokasi di Jl. Sidonipah II/3-5, Surabaya, Jawa Timur.
- b. Struktur organisasi yang diterapkan di Perusahaan Kecap Jeruk Pecel Tulen adalah struktur organisasi berbentuk garis dengan pegawai sebanyak 50 orang karyawan yang dibagi menjadi dua yaitu karyawan tetap dan karyawan tidak tetap.
- c. Bahan yang digunakan dalam pembuatan kecap dibagi menjadi dua, yaitu bahan baku dan bahan pembantu. Bahan baku dalam pembuatan kecap meliputi kedelai hitam, air, garam dan gula merah sedangkan untuk bahan pembantu meliputi dan bumbu rempah (bawang putih, serih, lengkuas, kincam, pekak dan adas).
- d. Proses pengolahan pada perusahaan Kecap Cap Jeruk Pecel Tulen termasuk dalam proses produksi secara *batch*. Pembuatan kecap melalui beberapa tahapan mulai dari tahap fermentasi I, fermentasi II, pemasakan, penyaringan, pembotolan, penutupan dan pelabelan.
- e. Pengemas yang digunakan dalam mengemas botol kecap meliputi botol kaca dan botol plastik.
- f. Sistem pengiriman atau pendistribusian pada perusahaan Kecap Cap Jeruk Pecel Tulen ini adalah dengan sistem FIFO (First In First Out).
- g. Perusahaan Kecap Cap Jeruk Pecel Tulen menerapkan sistem sanitasi meliputi sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi mesin dan peralatan serta sanitasi pekerja.

- h. Perusahaan Kecap Cap Jeruk Pecel Tulen menjaga kualitas mutu produk dengan mengendalikan mutu bahan baku dan bahan pembantu serta pengawasan mutu selama proses produksi.
- i. Limbah yang dihasilkan dari pembuatan kecap adalah limbah padat berupa ampas kedelai dan limbah cair seperti air cucian bahan baku dan bahan pembantu serta air cucian mesin dan alat yang tidak berbahaya.

13.2. Saran

- a. Meningkatkan kebersihan sanitasi ruang produksi sehingga mengurangi kontaminasi yang dapat terjadi selama proses produksi dan Meningkatkan sanitasi pekerja, seperti menggunakan penutup mulut selama proses pemasakan berlangsung.
- b. Mengubah tata letak pabrik terutama tata letak penyimpanan hasil produksi karena lokasi yang sekarang dekat dengan jalan raya sehingga kecap dapat terkontaminasi oleh asap-asap kendaraan dan debu-debu.
- c. Lebih memperhatikan kelembapan, suhu, Aw di sekitar pabrik karena dapat menyebabkan mikroba cepat tumbuh.
- d. Menyiapkan thermometer khusus untuk pemasakan sehingga dapat mengetahui suhu pemasakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aksi Agraris Kanisius. 1974. *Kacang Tanah dan Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Amrin T. 2007. *Susu Kedelai*. Penerba Swadaya. Jakarta
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Badan Standar Nasional (BSN). 1995. SNI 01-3743-1995. BSN. Jakarta
- Bassett, J., Denney, R. C., Jeffery, G. H., dan Mendham J. 2009. *Vogel Kimia Analitis Kuantitatif Anorganik*. Jakarta: EGC.
- Batarfie, Ahmad M.U. 2006. Analisis Pengendalian Mutu pada Proses Produksi Air Minum dalam Kemasan (Amdk) Sbqua (Studi kasus di Pt. Sinar Bogor qua, Pajajaran-Bogor). *Skripsi*. Bogor: Fakultas ekonomi dan manajemen Institut Pertanian Bogor.
- Buckle, K.A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Burhanuddin. 2001. Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia, *Kanisius*, Yogyakarta.
- Cenadi, C. S. 2000. Peranan Desain Kemasan dalam Dunia Pemasaran. Universitas Kristen Petra : *NIRMANA Vol. 2, No. 1, Januari 2000*.
- Chandra, B. 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Departemen Pendidikan Nasional. 1997. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hagiwara. 2010. *Kedelai Hitam sebagai Susu*. Surakarta: UNS.
- Jenie, B.S. 1988. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU IPB.

- Judoamidjojo RM. 1987. Studies on Chemical and Microbiological Aspect of Kecap as Fundamental to Improve ITS Quality. *Kumpulan Seminar Bioteknologi Pertanian*. PAU Bioteknologi, IPB.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Koswara S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu*. Jakarta: Sinar Harapan.
- Krisno YS. 1990. Mempelajari Aspek Pengolahan Kecap di Perusahaan Kecap Cap Bulan Palembang. [*laporan praktik lapang*]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Kristianingrum, Susila. 2009. *Analisis Nutrisi Dalam Gula Semut*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta
- Mahida, U. N. 1984. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri*. Jakarta: Rajawali.
- Manullang, M. 1983. *Organisasi dan Management*. Yogyakarta: Liberty.
- Martoyo, S. 1988. *Pengetahuan Dasar Manajemen dan Kepemimpinan*. Yogyakarta: BPFE.
- Metcalf & Eddy, Inc. 1991. *Wastewater Engineering: treatment, disposal, reuse*. 3rd ed. (Revised by: G. Tchobanoglous and F.L. Burton). McGraw-Hill, Inc. New York, Singapore.
- Mulyono, H. 2009. *Kamus Kimia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Nurlela E. 2002. Kajian Faktor Yang Mempengaruhi Pembentukan Warna Gula Merah [*skripsi*]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Panghegar. 1989. Aspek-aspek Teknologi Pengolahan Kecap pada Perusahaan Kecap Zebra dan Bemo [*laporan praktik lapang*]. Bogor. Fakultas teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Potter SM *et al*. 1993. Depression of plasma cholesterol in men by consumption of baked products containing soy protein. *Am J Clin Nutr* 58:501-106.

- Prasetyo AB. 1996. Production and Microbiology of Traditional Indonesian Kecap. [*Tesis*]. Riddeprint Offset Drukkerji. Ridderkerk.
- Rahayu K dan Sudarmadji S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.
- Rahman, A.S. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. IPB-Press. Bogor.
- Smith and Circle. 1989. *Soybean: Chemistry and Technology*. Circle, Westport: The AVI Publishing.
- Soekarto, S.T., 1990. Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. *Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sudaryanto, T. dan D. K. S. Swastika. 2007. Ekonomi Kedelai di Indonesia. *Dalam Kedelai: Teknik Produksi dan Pengembangan*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Sumarni, M. dan S. John. 1998. *Pengantar Bisnis (Dasar-dasar Ekonimi Perusahaan)*. Yogyakarta: BPFE.
- Sumarsono, Sonny. 2003. *Ekonomi Manajemen Sumber Daya Manusia dan Ketenagakerjaan*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Suprpto. 1997. *Bertanam Kedelai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susetyarsi, T. 2012. Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian pada Produk Minuman Mizone di Kota Semarang. *Jurnal STIE Semarang*;4;3. Semarang.
- Syarief, R., Sasya Sentausa dan St Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan san Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor.
- Tranggono. 1989. *Bahan Tambahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Umaly, R.C. dan Ma L.A. Cuvin. 1988. *Limnology: Laboratory and field guide, Physico-chemical factors, Biological factors*. National Book Store, Inc. Publishers. Metro Manila.

- United States Departement of Agriculture (USDA). 2016. *Nutrient Database for Standard Reference*. RI
- Wibowo F. 1990. Mempelajari Aspek-aspek Teknologi Pengolahan Kecap di PT. ABC Central Food. [*laporan praktik lapang*]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Wijaya. 1988. Mempelajari Penggunaan Starter Murni Kapang *Aspergillus sp.* Dalam Pembuatan Kecap [*skripsi*]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Zaharuddin, Harmaizar. 2006. *Menggali Potensi Wirausaha*. Bekasi: CV Dian Anugerah Prakasa.